

CARTA

BAR VERAZ

CARTA

PARA PICAR

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS MARINADAS

Aceite de oliva, hierbas aromáticas y cítricos

3.5

BRAVAS VERAZ

Patatas crujientes, salsa brava especial de la casa y alioli

6

BOMBA DE BUTIFARRA NEGRA

Mayonesa picante y brotes

4

PAN CON TOMATE

Pan de coca, aceite de oliva y tomate fresco

3.5

SURTIDO IBÉRICO

Jamón de bellota DO Guijuelo, lomo, salchichón, queso manchego y tostadas de pan de coca

13

JAMÓN IBÉRICO

Jamón de bellota DO Guijuelo

16

CALAMARES A LA ROMANA

Alioli de ajonegro y lima fresca

13

MATRIMONIO VERAZ

Anchoas del Cantábrico, boquerones del Mediterráneo, tomate rayado y brotes

11

PARA EMPEZAR

ENSALADA TIBIA DE INVIERNO

Calabaza asada, puré de boniato, castañas, frutos secos, hojas tiernas y hojas crujientes

12

COLIFLOR ASADA

Coliflor, puré de puerros asados, vinagreta de aceite de hierbas, piñones, orejones y pasas

12

PASTA CRUJIENTE

Pasta frita rellena de sobrasada, nueces y miel con salsa de queso de Maó

13

BIKINI VERAZ

Sandwich de pan brioche con lacón, bacon, queso provolone, queso Tou dels Til·lers, pepinillos encurtidos del Chef y mantequilla

14

SETAS Y FOIE

Setas, foie, huevo ecológico a baja temperatura y crema de queso Tou dels Til·lers

14

NUESTRA XATONADA

Escarola, bacalao marinado en aceite de cítricos, salsa romesco y aceitunas

15

ENSALADA DE MERCADO

Brotes tiernos, tomates cherry y espárragos con vinagreta de cítricos

7

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias, pida ayuda a los miembros de nuestro equipo.

PARA CONTINUAR

CANELONES DE ESPINACAS

Con nueces pecanas, salsa bechamel
y queso parmesano
18

COCHINILLO CONFITADO

Lechón ibérico deshuesado acompañado de
trinxat de la Cerdanya con panceta ibérica, jugo
de cocción con frutos rojos y polvo de kale
20

PESCADO DE LONJA

Pescado según mercado, puré de tupinambur,
patata ratté, broccolini y alcachofas confitadas
23

PULPO VERAZ (para compartir)

Pulpo con aceite de pimentón de La Vera,
puré cremoso de apionabo, verduras asadas
y dukkah de pistachos
42

ARROZ DE MERCADO (para compartir)

Arroz de Illa de Buda con espardeñas
y setas de temporada
52

LOMO ALTO MADURADO (800gr/28oz)

Lomo alto con hueso seleccionado por nuestro
carnicero del Mercat de Santa Caterina,
acompañado con salsa chimichurri, patatas
crujientes y ensalada verde de mercado
65

DULCES

UVAS CON LIMA KAFFIR

Con sorbete de limón y tomillo limonero
7

BRIOCHE DE CREMA CATALANA

Con helado de caramelo
7

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE NEGRO

Chocolate de Guanaja 70% y helado de avellanas
8

NUESTRA TARTA DE QUESO

Con fresas del Maresme marinadas en almíbar
de Pedro Ximénez
8

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,
pida ayuda a los miembros de nuestro equipo.